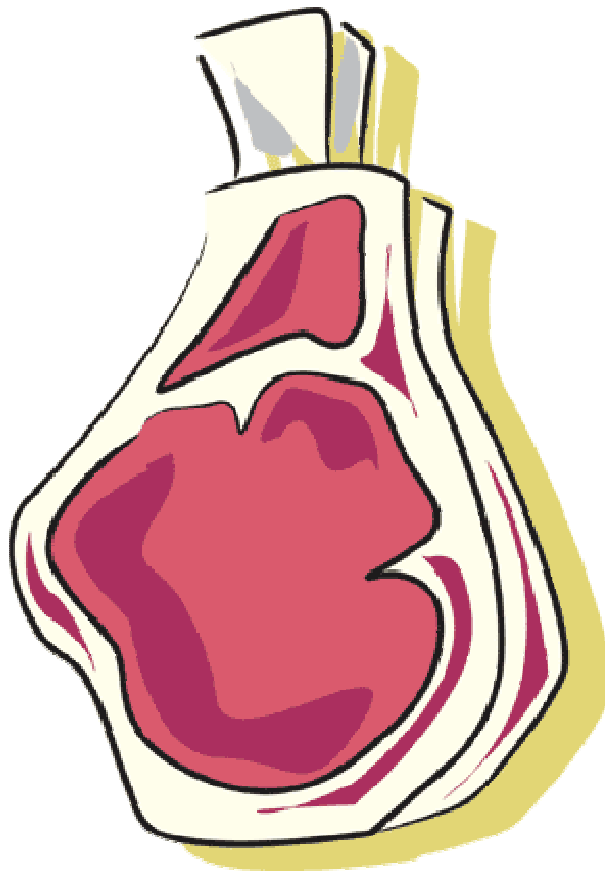


[H.I.D.A.O.A A5]



[D'après le cours de
: R.El-Groud]

[Inspection des viandes]

[Réalisé par : Course Hunter

Disponible sur : Veto-Constantine.com

Taxiphone Brahim.]

1-ABATTOIRES ET TUERIES :

Définition :

C'est un établissement public destiné à l'abatage des animaux de boucherie.

But :

Fournir une carcasse et éliminer les parts non consommables, l'abattoir regroupe les abattoirs communaux industriels et les tueries.

Abattoir :

Abattoir et tueries :

Equipement, tonnage et objectif.

Tuerie :

Stade artisanal isolé sous but hygiénique ni inspection, équipements réduits.

Abattoir communal :

Artisanal mais but d'hygiène, inspection, fiscalité est sous but économique.

Abattoir industriel :

Dépasse le stade de l'abatage mais travail économique de viande et 5ème quartier.

ETTANO : Eau, humidité, température, temps, acidité, nutriment, oxygène.

Problèmes posés par l'abattoir et rôle du vétérinaire :

Hygiène :

Aspect de salubrité publique.

Aspect économique : diminuer le coût, valoriser le 5ème quartier.

Facteurs humains :

Améliorer les conditions de travail du personnel.

Equipements et fonctionnements de l'abattoir :

Principes fondamentaux :

Débarquement, stabulation, saignée, éviscération, parfontage, transport, transformation, dépoilement).

Séparation des espèces, séparation des secteurs souillés et propre.

Marche en avant du haut en bas sans entrecroisement et sans chevauchement.

Isoler des locaux d'habillage, des locaux de traitement des viscères.

Application systématique du froid.

Division du travail en poste plus ou moins spécialisé.

Déplacement de la carcasse manuellement ou par système mécanique.

Modes d'équipements :

LA FILE :

Succession de poste spécialisé 'carcasse passée a la main'.

LA CHAINE :

De postes spécialisés, progression mécanisée de la carcasse.

LA PSEUDO-FILE :

Affalement de la carcasse sur une plateforme.

Infrastructure de l'abattoir :

Une section de locaux et ateliers collectifs :

Locaux de stabulation des animaux.

Locaux d'abattage.

Locaux de vidange et de premiers nettoyages de panses et viscères.

Local de réfrigération.

Une section ateliers individuels par le traitement du 5ème quartier :

Triperie, boyauderie.

Salle de manipulation des produits opothérapique (organothérapie, hormonothérapie, récupération de sang).

Salle de dépôt du cuir, os, sabots, et onglons.

Section sanitaire :

Lazaret (local de quarantaine des animaux).

Local d'inspection de viande foraine.

Local d'abattage sanitaire (spécial).

Salle des saisies.

Laboratoire.

Salle de dénaturation des déchets et saisies.

Local de désinfection industriel.

Section des locaux administratifs :

Bureau de prépose sanitaire.

Bureau veto/admin.

2-ABATAGE ET PREPARATION DES CARCASSES

Filière viande :

Succession des étapes qui permettent le passage de l'animal vivant en produits alimentaires.

1^{ERE} TRANSFORMATION :

Carcasse et 5^{ème} quartier.

2^{EME} TRANSFORMATION :

Séparation de la carcasse en déchets et viandes consommées.

3^{EME} TRANSFORMATION :

Traitement physique et additifs.

Phase de pré-abatage :

- ☐ Transport.
- ☐ Stabulation.
- ☐ Inspection ante mortem de tri.
- ☐ Décision de l'inspection ante mortem.

Opération d'abatage :

- ☐ La contention.
- ☐ La saignée.
- ☐ Habillage :
 - La par fente.
 - Le dépouillement.
 - Eviscération.
 - La fente.
 - Ressuyage.

3-INSPECTION DE LA CARCASSE :

Examen a distance :

Appréciation de la couleur des muscles superficiels, des graisses de couverture, tissu conjonctif sous cutané et infiltration sero hémorragique (cachexie, étié).

Appréciation du volume des masses musculaire (cachexie ou étié) et des masses adipeuses (maigreur anormale).

Recherche de déformation des masses musculaires (tuméfaction, hématome, tumeurs).

Observation des reliefs articulaires a la recherche arthrite.

Examen approfondi :

Examen de pré du tissu musculaire, du tissu osseux, du tissu adipeux et la recherche ganglionnaire (observation des ganglions satellites).

4-INSPECTION DU CINQUIEME QUARTIER :

Sang.

Cuir.

Organe (identification de l'espèce, couleur, forme) :

Examen général.

Palpation.

Section.

Recherche ganglionnaire.

5-SANCTION DE L'INSPECTION :

Estampillage de salubrité.

Mise en consigne.

La saisie :

Le parage, saisie partielle, saisie totale.